

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Le plan de maîtrise sanitaire constitue **le mode d'emploi de l'hygiène du commerce.**

Il regroupe **toutes les informations, les actions, les prévisions et les contrôles réalisés pour maîtriser l'hygiène alimentaire du commerce.**

Le plan de maîtrise sanitaire est donné à titre indicatif et il n'a aucune valeur juridique. **La réglementation actuelle impose une obligation de résultat et non de moyen. Il doit donc être adapté** en fonction du personnel, des ressources et des besoins de votre commerce tout en préservant la santé des consommateurs.

De plus, le plan de maîtrise sanitaire **doit évoluer dans le temps selon les modifications apportées dans votre structure.**

L'ensemble des documents doit être conservé sur place et disponible lors de contrôles officiels.



Présentation de l'entreprise

A. Les bonnes pratiques d'hygiène

- I. **Le personnel**
 - 1. Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
 - 2. Hygiène du personnel
 - 3. Tenue vestimentaire
 - 4. Etat de santé du personnel
- II. **Maintenance des équipements et du matériel**
 - 1. Maintenance des équipements
 - 2. Intervention sur équipement
- III. **Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production**
 - 1. Plan de nettoyage et de désinfection
 - 2. Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection
 - 3. Produits de nettoyage et de désinfection utilisés
 - 4. Décartonnage des matières premières
 - 5. Décontamination des végétaux
 - 6. Décongélation des denrées alimentaires
 - 7. Préparation des denrées alimentaires
 - 8. Cuisson des denrées alimentaires
 - 9. Conservation des denrées alimentaires
 - 10. Contrôles microbiologiques
- IV. **Le plan de lutte contre les nuisibles**
- V. **L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et l'évacuation des eaux résiduaires**
 - 1. Approvisionnement en eau
 - 2. Circuits d'arrivée d'eau de l'établissement
 - 3. Résultats annuels d'analyses de la qualité de l'eau
 - 4. Evacuation des eaux usées
- VI. **La maîtrise des températures**
 - 1. Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées
 - a. Registre de suivi des températures froides
 - 2. Enregistrement des températures de l'huile de friture
 - a. Registre de suivi de température de l'huile de friture
 - 3. Enregistrement des températures des plats produits
 - a. Registre de température des plats produits
- VII. **Contrôle à réception**
 - 1. Enregistrement du contrôle à réception
 - a. Registre de réception

B. Les principes HACCP

C. La traçabilité et la gestion des produits non-conformes

- I. **La Traçabilité**
 - 1. Les fournisseurs
 - a. Registre des fournisseurs
 - 2. Conservation des étiquettes sanitaires des produits
 - 3. Les préparations
 - a. Registre des préparations
 - 4. Apposition de nouvelles étiquettes
- II. **Gestion des produits non-conforme**
 - 1. Retrait du produit
 - 2. Rappel du produit
 - a. Affiche rappel du produit
 - 3. Réclamation client
 - a. Fiche réclamation clientèle

Présentation de l'entreprise

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :

Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

Le commerce

Nom du commerce :**Nom de l'exploitant :****Nom du réfèrent à l'hygiène alimentaire :****Employés :**

Nom	Fonction

Nombre de couverts :

Il faut ajouter, le cas échant, le KBIS (document officiel attestant l'existence juridique de l'entreprise) et la déclaration à la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

A. LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

I. Le personnel

A. Les bonnes pratiques d'hygiène

- I. **Le personnel**
 1. Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
 2. Hygiène du personnel
 3. Tenue vestimentaire
 4. Etat de santé du personnel
- II. **Maintenance des équipements et du matériel**
 1. Maintenance des équipements
 2. Intervention sur équipement
- III. **Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production**
 1. Plan de nettoyage et de désinfection
 2. Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection
 3. Produits de nettoyage et de désinfection utilisés
 4. Décartonnage des matières premières
 5. Décontamination des végétaux
 6. Décongélation des denrées alimentaires
 7. Préparation des denrées alimentaires
 8. Cuisson des denrées alimentaires
 9. Conservation des denrées alimentaires
 10. Contrôles microbiologiques
- IV. **Le plan de lutte contre les nuisibles**
- V. **L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et l'évacuation des eaux résiduelles**
 1. Approvisionnement en eau
 2. Circuits d'arrivée d'eau de l'établissement
 3. Résultats annuels d'analyses de la qualité de l'eau
 4. Evacuation des eaux usées
- VI. **La maîtrise des températures**
 1. Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées
 - a. Registre de suivi des températures froides
 2. Enregistrement des températures de l'huile de friture
 - a. Registre de suivi de température de l'huile de friture
 3. Enregistrement des températures des plats produits
 - a. Registre de température des plats produits
- VII. **Contrôle à réception**
 1. Enregistrement du contrôle à réception
 - a. Registre de réception

B. Les principes HACCP

C. La traçabilité et la gestion des produits non-conformes

- I. **La Traçabilité**
 1. Les fournisseurs
 - a. Registre des fournisseurs
 2. Conservation des étiquettes sanitaires des produits
 3. Les préparations
 - a. Registre des préparations
 4. Apposition de nouvelles étiquettes
- II. **Gestion des produits non-conforme**
 1. Retrait du produit
 2. Rappel du produit
 - a. Affiche rappel du produit
 3. Réclamation client
 - a. Fiche réclamation clientèle

Plan de formation

Les thèmes abordés lors de la formation en hygiène alimentaire sont extraits de l'**arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, annexe II** :

1. Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque.

1.1. Les dangers microbiens.

1.1.1. Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- le classement en utiles et nuisibles ;
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments.

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- la qualité de la matière première ;
- les conditions de préparation ;
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- l'hygiène des manipulations ;
- les conditions de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

1.2. Les autres dangers potentiels :

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
- dangers physiques (corps étrangers...) ;
- dangers biologiques (allergènes...).

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels :

- direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

3. Le plan de maîtrise sanitaire

3.1. Les BPH :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Une piqûre de rappel en interne est effectuée tous les trimestres par le référent en hygiène alimentaire.

Il faut ajouter les attestations de formation à l'hygiène alimentaire de toutes les personnes employées formées.

Hygiène du personnel

Le personnel est tenu d'avoir une hygiène corporelle irréprochable. Tous les accessoires doivent être retirés avant la manipulation des denrées alimentaires.

Qui ?	Toutes les personnes manipulant les denrées alimentaires.
Quand ?	A la prise de service, après chaque action contaminante, à la fin du service.
Avec quoi ?	<ul style="list-style-type: none">❖ Eau❖ Savon bactéricide❖ Papier à usage unique❖ Poubelle à commande non manuelle
Comment ?	<ol style="list-style-type: none">1. Se mouiller les mains.2. Prendre une dose de savon bactéricide.3. Mousser et frotter la totalité des mains en insistant bien sur les interstices des doigts et les ongles pendant 30 à 60 secondes.4. Rincer les mains avec de l'eau.5. Se sécher les mains avec un papier à usage unique.6. Jeter le papier dans la poubelle.

Tenue vestimentaire

Qui ?	Toutes les personnes manipulant les denrées alimentaires.
Quand ?	A chaque prise de poste.
Avec quoi ?	<ul style="list-style-type: none">❖ Une charlotte❖ Une blouse blanche et un pantalon blanc.❖ Des chaussures de sécurité dédiées à la manipulation des denrées alimentaires
Comment ?	<ol style="list-style-type: none">1. Retirer tous les contaminants physiques : bijoux, montres...2. Enlever les vêtements de ville et les séparer des vêtements de service.3. S'équiper de la tenue complète de travail.4. Se laver les mains (Hygiène du personnel A.I.2).
Entretien ?	Les tenues doivent être changées tous les jours. Les tenues sales doivent être rangées dans le bac prévu à cet effet. Des tenues propres sont fournies tous les jours aux employés.

Etat de santé du personnel

La visite médicale :

La visite médicale est **obligatoire pour le personnel manipulant les denrées alimentaires avant la prise de poste auprès de la médecine du travail**. La visite médicale doit être effectuée afin de s'assurer que l'employé ne présente aucune contre-indication à la préparation de denrées alimentaires (maladie contagieuse...). La visite médicale doit également être effectuée après un arrêt de travail de plus de 3 mois de l'un des employés.

Maladies :

Les employés **ne sont pas autorisés à manipuler les denrées alimentaires** s'ils présentent des **symptômes susceptibles de contaminer les aliments** (infection nosocomiale, lésions cutanées, troubles gastro-intestinaux) **de manière directe ou indirecte**.

L'employé doit tenir informer la direction sur son état de santé. D'autres tâches lui seront confiées.

Il faut ajouter les certificats médicaux des employés manipulant les aliments.

II. Maintenance des équipements et du matériel

A. Les bonnes pratiques d'hygiène

I. Le personnel

1. Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
2. Hygiène du personnel
3. Tenue vestimentaire
4. Etat de santé du personnel

II. Maintenance des équipements et du matériel

1. Maintenance des équipements
2. Intervention sur équipement

III. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

1. Plan de nettoyage et de désinfection
2. Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection
3. Produits de nettoyage et de désinfection utilisés
4. Décartonnage des matières premières
5. Décontamination des végétaux
6. Décongélation des denrées alimentaires
7. Préparation des denrées alimentaires
8. Cuisson des denrées alimentaires
9. Conservation des denrées alimentaires
10. Contrôles microbiologiques

IV. Le plan de lutte contre les nuisibles

V. L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et l'évacuation des eaux résiduaires

1. Approvisionnement en eau
2. Circuits d'arrivée d'eau de l'établissement
3. Résultats annuels d'analyses de la qualité de l'eau
4. Evacuation des eaux usées

VI. La maîtrise des températures

1. Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées
 - a. Registre de suivi des températures froides
2. Enregistrement des températures de l'huile de friture
 - a. Registre de suivi de température de l'huile de friture
3. Enregistrement des températures des plats produits
 - a. Registre de température des plats produits

VII. Contrôle à réception

1. Enregistrement du contrôle à réception
 - a. Registre de réception

B. Les principes HACCP

C. La traçabilité et la gestion des produits non-conformes

I. La Traçabilité

1. Les fournisseurs
 - a. Registre des fournisseurs
2. Conservation des étiquettes sanitaires des produits
3. Les préparations
 - a. Registre des préparations
4. Apposition de nouvelles étiquettes

II. Gestion des produits non-conforme

1. Retrait du produit
2. Rappel du produit
 - a. Affiche rappel du produit
3. Réclamation client
 - a. Fiche réclamation clientèle

Maintenance des équipements

Qui ?	Intervention de la société XXX
Quand ?	A chaque panne Révision 1 fois par an
Avec quoi ?	Garder le bon d'intervention fourni par la société. Fiche A.II.1.a Intervention sur équipement.

Il faut ajouter un contrat de maintenance valide pour chaque équipement.

➤ Liste de professionnels du dégraissage des hottes et conduits :

Cette liste, non exhaustive, est fournie à titre d'information et ne constitue aucune obligation légale quant à l'emploi de l'une de ces sociétés.

Toutefois la réglementation en vigueur rend obligatoire l'établissement d'un contrat d'entretien des conduits d'extraction des graisses et buées chez les professionnels du secteur alimentaire.

Nom Société	Contact	Site internet
AERAULIQUE R/S	06.78.77.79.59	https://sites.google.com/site/aerauliqueservicequalite/home
HOTTES CLEAN	01.43.04.00.74	www.hottesclean.fr
AIR QUALITE	01.43.30.44.79	www.air-qualite.fr
AGANET	06.81.34.69.17	www.aganet-nettoyage.fr
AVIPUR	01.48.59.44.62	www.avipur94.fr www.avipur-idf.com

A.II.2. Intervention sur équipement

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

Intervention sur équipement

Equipement	Enceinte réfrigérée positive	Enceinte réfrigérée négative	Hotte	Four	Lave-vaisselle
Nature de la panne					
Date de l'intervention					
Date de la révision					
Visa responsable					

III. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

A. Les bonnes pratiques d'hygiène

I. Le personnel

1. Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
2. Hygiène du personnel
3. Tenue vestimentaire
4. Etat de santé du personnel

II. Maintenance des équipements et du matériel

1. Maintenance des équipements
2. Intervention sur équipement

III. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

1. Plan de nettoyage et de désinfection
2. Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection
3. Produits de nettoyage et de désinfection utilisés
4. Décartonnage des matières premières
5. Décontamination des végétaux
6. Décongélation des denrées alimentaires
7. Préparation des denrées alimentaires
8. Cuisson des denrées alimentaires
9. Conservation des denrées alimentaires
10. Contrôles microbiologiques

IV. Le plan de lutte contre les nuisibles

V. L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et l'évacuation des eaux résiduelles

1. Approvisionnement en eau
2. Circuits d'arrivée d'eau de l'établissement
3. Résultats annuels d'analyses de la qualité de l'eau
4. Evacuation des eaux usées

VI. La maîtrise des températures

1. Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées
 - a. Registre de suivi des températures froides
2. Enregistrement des températures de l'huile de friture
 - a. Registre de suivi de température de l'huile de friture
3. Enregistrement des températures des plats produits
 - a. Registre de température des plats produits

VII. Contrôle à réception

1. Enregistrement du contrôle à réception
 - a. Registre de réception

B. Les principes HACCP

C. La traçabilité et la gestion des produits non-conformes

I. La Traçabilité

1. Les fournisseurs
 - a. Registre des fournisseurs
2. Conservation des étiquettes sanitaires des produits
3. Les préparations
 - a. Registre des préparations
4. Apposition de nouvelles étiquettes

II. Gestion des produits non-conforme

1. Retrait du produit
2. Rappel du produit
 - a. Affiche rappel du produit
3. Réclamation client
 - a. Fiche réclamation clientèle

A.III.1. Plan de nettoyage et de désinfection

Exploitant :

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :

Référent en hygiène alimentaire :

Plan de Nettoyage et de Désinfection

	Zone de travail	Fréquence	Produit utilisé	Dosage	Temps de contact	Protocole	
L O C A U X	sols / siphons	Tous les joursmL + ...L eau	5 minutes minimum		Gants, lunettes de sécurité
	murs	mensuel					
	plafonds	mensuel					
	porte / poignées de porte	Tous les jours					
	Mobilier	Tous les jours					
	carrelage	Tous les jours					
	évaporateur	hebdomadaire					
	revêtement	Tous les jours					

M A T E R I E L S E T E Q U I P E M E N T S	plan de travail	Tous les jours					
	réipient	Tous les jours					
	four	Tous les jours					
	hotte	Tous les jours					
	support poubelle	Tous les jours					
	petits matériels	Tous les jours					
	tables / chaises	Tous les jours					
	armoire réfrigérée	hebdomadaire					
	Armoire chaude	hebdomadaire					
	meubles froids	Tous les jours					Gants, lunettes de sécurité

S A N I T A I R E	canalisation WC	hebdomadaire					Gants, lunettes de sécurité
	siphon	Tous les jours					Gants, lunettes de sécurité
	Installation septique	hebdomadaire					Gants, lunettes de sécurité
	Lave-mains	Tous les jours					Gants, lunettes de sécurité
U S T E N S I L E S	Ustensiles de cuisine	Tous les jours					
	couvert	Tous les jours					
	vaisselle	Tous les jours					
	plat	Tous les jours					
	autres récipients	Tous les jours					Gants, lunettes de sécurité

A.III.2. Enregistrement du PND

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :
Réfèrent en hygiène alimentaire :

Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection

Qui ?	Le personnel
Quand ?	Après chaque action de nettoyage et/ou de désinfection
Avec quoi ?	Feuille enregistrement « A.III.2.a. enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection »

A.III.2.a Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection

Daté de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version 1

Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection



Mois de : Semaine :

	Zone de travail	Fréquence	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Signature
L O C A U X	sols / siphons	Tous les jours								
	murs	mensuel								
	plafonds	mensuel								
	porte / poignées de porte	Tous les jours								
	Mobilier	Tous les jours								
	carrelage	Tous les jours								
	évaporateur	hebdomadaire								
	revêtement	Tous les jours								

A.III.2.a Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection

Daté de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version 1

Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

	Zone de travail	Fréquence	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Signature
M A T E R I E L S E T E Q U I P E M E N T S	plan de travail	Tous les jours								
	réipient	Tous les jours								
	four	Tous les jours								
	hotte	Tous les jours								
	support poubelle	Tous les jours								
	petits matériels	Tous les jours								
	tables / chaises	Tous les jours								
	armoire réfrigérée	hebdomadaire								
	Armoire chaude	hebdomadaire								
	meubles froids	Tous les jours								

A.III.2.a Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection

Daté de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version 1

Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

	Zone de travail	Fréquence	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Signature
S A N I T A I R E	canalisation WC	Tous les jours								
	siphon	Tous les jours								
	Installation septique	Tous les jours								
	Lave-mains	Tous les jours								
	Zone de travail	Fréquence	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Signature
U S T E N S I L E S	Ustensiles de cuisine	A chaque utilisation								
	couvert	A chaque utilisation								
	vaisselle	A chaque utilisation								
	plat	A chaque utilisation								
	autres récipients	A chaque utilisation								

Visa responsable :

Produits de nettoyage et de désinfection utilisés

Nom du produit	Nature du produit	Protocole
	détergent	DiluerML pour L d'eau. Laisser agir min. Frotter avec Rincer à l'eau claire.
	Solvant organique	DiluerML pour L d'eau. Laisser agir min. Frotter avec Rincer à l'eau claire.
	Détartrant	DiluerML pour L d'eau. Laisser agir min. Frotter avec Rincer à l'eau claire.
	Désinfectant	DiluerML pour L d'eau. Laisser agir min. Frotter avec Rincer à l'eau claire.
	Eau de javel	DiluerML pour L d'eau. Laisser agir min. Frotter avec Rincer à l'eau claire.
	Vinaigre blanc 8%	Diluer 25 cl de vinaigre blanc dans 5 L d'eau claire. Laisser agir 5 min minimum. Rincer à l'eau claire.
	Savon bactéricide	Se mouiller les mains. Prendre une dose de savon bactéricide. Mousser et frotter la totalité des mains en insistant bien sur les interstices des doigts et les ongles pendant 30 à 60 secondes. Rincer les mains avec de l'eau.
	liquide vaisselle	DiluerML pour L d'eau. Frotter avec Rincer à l'eau claire.

Il faut ajouter les fiches de sécurité pour chaque produit de nettoyage et de désinfection utilisé.

A.III.4. Décartonnage des matières premières

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

Décartonnage des matières premières

Qui ?	Le personnel
Quand ?	Suite à la livraison des matières premières
Avec quoi ?	<ul style="list-style-type: none">❖ Ciseaux❖ Porte-vues « traçabilité »❖ Poubelle
Comment ?	<ol style="list-style-type: none">1. Vérifier la DLC / DDM.2. Décartonner les matières premières.3. Découper l'étiquette du produit.4. Jeter les cartons.5. Ranger l'étiquette dans le porte-vues « traçabilité » de la semaine correspondante.6. Stocker la denrée alimentaire dans la zone de stockage prévue à cet effet.

A.III.5. Décontamination des végétaux

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

Décontamination des végétaux

Qui ?	Le personnel
Quand ?	Avant la préparation des plats.
Avec quoi ?	<ul style="list-style-type: none">❖ Vinaigre blanc 8%❖ Bac
Comment ?	<ol style="list-style-type: none">1. Nettoyer et désinfecter le plan de travail et l'évier en contact avec les denrées alimentaires.2. Tremper et laver dans l'eau pendant 15 min les végétaux.3. Rincer le bac et égoutter les végétaux.4. Remplir le contenant d'eau claire (5L) et ajouter 25cl de vinaigre blanc à 8%5. Immerger les végétaux.6. Laisser agir pendant 5 minutes minimum.7. Rincer abondamment à l'eau claire.

Décongélation des denrées alimentaires

Qui ?	Le personnel
Quand ?	Avant la cuisson
Avec quoi ?	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Gants ❖ Bac ❖ Enceinte réfrigérée positive ❖ Etiquette sanitaire vierge ❖ Stylo ❖ Ciseaux ❖ Porte-vues « traçabilité »
Comment ?	<p>Cas 1 : Cuire l'aliment directement sans décongélation préalable.</p> <p>Cas 2 :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre des gants. 2. Sortir le produit congelé. 3. Vérifier la DLC / DDM. 4. Découper l'étiquette du produit 5. Ranger l'étiquette dans le porte-vues « traçabilité » 6. Ecrire et coller la nouvelle étiquette sanitaire contenant la date de décongélation et la nouvelle DCL sur le produit. 7. Entreposer le produit dans un bac propre. 8. Placer le bac dans l'enceinte réfrigérée négative à + 3°C.

Préparation des denrées alimentaires

Préparation froide

1. Désinfecter le plan de travail avec le produit
2. Sortir le produit du réfrigérateur.
3. Contrôler la DLC ou la DDM du produit.
4. Réaliser rapidement la préparation.
5. Filmer et étiqueter le produit.
6. Stocker le produit dans l'enceinte réfrigérée froide négative. (0-3°C)

Tranchage

1. Enlever le film alimentaire sur la trancheuse.
2. Sortir le produit du réfrigérateur.
3. Contrôler la DLC.
4. Trancher le produit.
5. Filmer et étiqueter le produit.
6. Stocker le produit dans l'enceinte réfrigérée froide négative. (0-3°C)

➤ **Lors de la manipulation des denrées alimentaires, la température ne doit pas excéder + 10 °C et le tranchage doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins du service.**

A.III.8. Cuisson des denrées alimentaires

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

Cuisson des denrées alimentaires

Qui ?	Le personnel
Quand ?	Pendant le service
Avec quoi ?	<ul style="list-style-type: none">❖ Four❖ Plaque de cuisson❖ Friteuse❖ Thermomètre❖ Thermomètre à huile❖ Meuble chaud❖ Registre A.VI.2.a température de l'huile❖ Registre A.III.8.a changement de l'huile
Comment ?	<ol style="list-style-type: none">1. Sortir l'aliment de l'enceinte de stockage (froid négatif, réserve sèche ou froid positif)2. Cuire l'aliment dans l'équipement selon la recette.3. Pour les aliments frits, vérifier la température et la qualité de l'huile4. Noter la température de l'huile sur le registre « A.VI.2.a registre de température de l'huile » et la qualité de l'huile sur le registre « A.III.8.a registre de changement de l'huile ».5. En fin de cuisson, vérifier la température à cœur du produit (> + 63 °C). <p>Cas 1 :</p> <ol style="list-style-type: none">6. Servir directement au client. <p>Cas 2 :</p> <ol style="list-style-type: none">7. Vérifier la température du meuble chaud.8. Entreposer le plat dans le meuble chaud.

A.III.9. Conservation des denrées alimentaires

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

Conservation des denrées alimentaires

Qui ?	Le personnel
Quand ?	Après le service
Avec quoi ?	<ul style="list-style-type: none">❖ Enceinte réfrigérée négative❖ Etiquette sanitaire vierge❖ Poubelle
Comment ?	<ol style="list-style-type: none">1. Jeter tous les aliments ayant subi une rupture de la chaîne du froid ou du chaud.2. Pour les autres produits, filmer et apposer une nouvelle DLC.3. Entreposer les produits dans l'enceinte réfrigérée positive.

10. Contrôles microbiologiques

Cette liste, non exhaustive, est fournie à titre d'information et ne constitue aucune obligation légale quant à l'emploi de l'une de ces sociétés.

Toutefois la réglementation en vigueur rend obligatoire la réalisation d'analyses microbiologiques des surfaces et denrées chez les professionnels du secteur alimentaire.

Nom Société	Contact	Site Internet
SILLIKER	08 20 56 20 30	www.silliker.fr
DBF Qualité	01 83 62 12 43	www.dbf-qualite.fr
EUROFINS	01 53 34 17 41	www.eurofins.fr
ISHA/SSHA	01 69 79 31 50	www.ssha.asso.fr

Il faut ajouter le contrat effectué avec un laboratoire microbiologique agréé concernant l'analyse des aliments et des surfaces et les résultats d'analyses. Il est également possible d'effectuer les analyses en interne avec le matériel et le protocole adéquat.

IV. Le plan de lutte contre les nuisibles

A. Les bonnes pratiques d'hygiène

- I. **Le personnel**
 - 1. Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
 - 2. Hygiène du personnel
 - 3. Tenue vestimentaire
 - 4. Etat de santé du personnel
- II. **Maintenance des équipements et du matériel**
 - 1. Maintenance des équipements
 - 2. Intervention sur équipement
- III. **Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production**
 - 1. Plan de nettoyage et de désinfection
 - 2. Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection
 - 3. Produits de nettoyage et de désinfection utilisés
 - 4. Décartonnage des matières premières
 - 5. Décontamination des végétaux
 - 6. Décongélation des denrées alimentaires
 - 7. Préparation des denrées alimentaires
 - 8. Cuisson des denrées alimentaires
 - 9. Conservation des denrées alimentaires
 - 10. Contrôles microbiologiques

IV. Le plan de lutte contre les nuisibles

- V. **L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et l'évacuation des eaux résiduaires**
 - 1. Approvisionnement en eau
 - 2. Circuits d'arrivée d'eau de l'établissement
 - 3. Résultats annuels d'analyses de la qualité de l'eau
 - 4. Evacuation des eaux usées
- VI. **La maîtrise des températures**
 - 1. Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées
 - a. Registre de suivi des températures froides
 - 2. Enregistrement des températures de l'huile de friture
 - a. Registre de suivi de température de l'huile de friture
 - 3. Enregistrement des températures des plats produits
 - a. Registre de température des plats produits
- VII. **Contrôle à réception**
 - 1. Enregistrement du contrôle à réception
 - a. Registre de réception

B. Les principes HACCP

C. La traçabilité et la gestion des produits non-conformes

- I. **La Traçabilité**
 - 1. Les fournisseurs
 - a. Registre des fournisseurs
 - 2. Conservation des étiquettes sanitaires des produits
 - 3. Les préparations
 - a. Registre des préparations
 - 4. Apposition de nouvelles étiquettes
- II. **Gestion des produits non-conforme**
 - 1. Retrait du produit
 - 2. Rappel du produit
 - a. Affiche rappel du produit
 - 3. Réclamation client
 - a. Fiche réclamation clientèle

A.IV. Le plan de lutte contre les nuisibles

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

Le plan de lutte contre les nuisibles

Qui ?	Intervention de la société...
Quand ?	Passage de la société tous les trimestres et dès que nécessaire.
Avec quoi ?	<ul style="list-style-type: none">❖ Pose d'appâts❖ Utilisation produit...

➤ Sociétés de lutte contre les nuisibles

Cette liste ci-dessous, non exhaustive, est fournie à titre d'information et ne constitue aucune obligation légale quant à l'emploi de l'une de ces sociétés.

Nom Société	Contact	Site internet
Assistance anti-nuisible	01 49 21 02 10	www.assistance-antinuisibles.fr
Avipur	01 76 43 12 34	www.avipur-idf.com
Cafard na'home	06 16 14 16 43	www.cafard-na-home.fr
Rathiboust	01 43 88 28 23	pro.pagesjaunes.fr/deratisation-desinsectisation-rathiboust
Techmo hygiène	01 45 91 31 31	http://www.techmohygiene.fr/
VDS	01 48 60 09 01	www.vds-nettoyage-93.com
HTPE	01 40 11 78 45	

Il faut ajouter le contrat valide passé avec une société anti-nuisible ou prouver que le nécessaire est fait pour lutter efficacement contre les nuisibles.

V. L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et l'évacuation des eaux résiduaires

A. Les bonnes pratiques d'hygiène

I. Le personnel

1. Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
2. Hygiène du personnel
3. Tenue vestimentaire
4. Etat de santé du personnel

II. Maintenance des équipements et du matériel

1. Maintenance des équipements
2. Intervention sur équipement

III. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

1. Plan de nettoyage et de désinfection
2. Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection
3. Produits de nettoyage et de désinfection utilisés
4. Décartonnage des matières premières
5. Décontamination des végétaux
6. Décongélation des denrées alimentaires
7. Préparation des denrées alimentaires
8. Cuisson des denrées alimentaires
9. Conservation des denrées alimentaires
10. Contrôles microbiologiques

IV. Le plan de lutte contre les nuisibles

V. L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et l'évacuation des eaux résiduaires

1. Approvisionnement en eau
2. Circuits d'arrivée d'eau de l'établissement
3. Résultats annuels d'analyses de la qualité de l'eau
4. Evacuation des eaux usées

VI. La maîtrise des températures

1. Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées
 - a. Registre de suivi des températures froides
2. Enregistrement des températures de l'huile de friture
 - a. Registre de suivi de température de l'huile de friture
3. Enregistrement des températures des plats produits
 - a. Registre de température des plats produits

VII. Contrôle à réception

1. Enregistrement du contrôle à réception
 - a. Registre de réception

B. Les principes HACCP

C. La traçabilité et la gestion des produits non-conformes

I. La Traçabilité

1. Les fournisseurs
 - a. Registre des fournisseurs
2. Conservation des étiquettes sanitaires des produits
3. Les préparations
 - a. Registre des préparations
4. Apposition de nouvelles étiquettes

II. Gestion des produits non-conforme

1. Retrait du produit
2. Rappel du produit
 - a. Affiche rappel du produit
3. Réclamation client
 - a. Fiche réclamation clientèle

A.V.1 Approvisionnement en eau

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



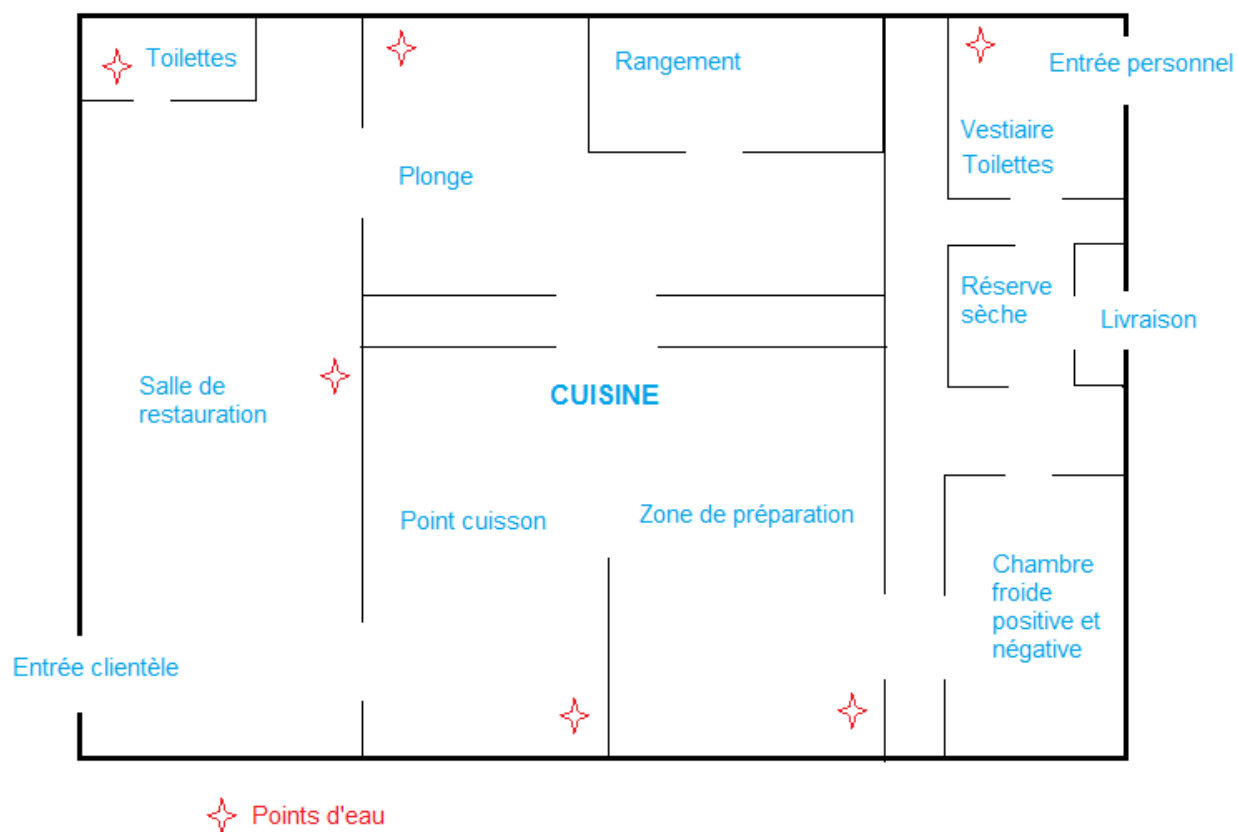
Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

Approvisionnement en eau

Il faut ajouter les factures d'eau de l'établissement.

Plan de l'établissement avec les différents points d'eau

Plan de l'établissement



A.V.3. Résultat annuel d'analyses de la qualité de l'eau

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :

Référent à l'hygiène alimentaire :

Résultat annuel d'analyses de la qualité de l'eau

Il faut ajouter les résultats de la qualité de l'eau distribuée à Montreuil.

Synthèse de l'année 2014

Origine de l'eau

Votre commune est alimentée par l'eau de la Marne traitée par l'usine de Neuilly-sur-Marne.

Quartiers

Contrôles sanitaires réglementaires

L'ARS est chargée du contrôle sanitaire de l'eau potable, pour le compte du Préfet. Cette synthèse prend en compte les résultats d'analyses de 143 échantillon(s) d'eau prélevé(s) en production et de 72 échantillon(s) prélevé(s) sur le réseau de distribution.

Conseils



Après quelques jours d'absence, laissez couler l'eau avant de la boire.



Consommez uniquement l'eau du réseau d'eau froide.



Si vous possédez un adoucisseur, assurez-vous qu'il n'alimente que le réseau d'eau chaude.



Dans les habitats équipés de tuyauteries en plomb, laissez couler l'eau quelques minutes avant de la boire lorsqu'elle a séjourné plusieurs heures dans les canalisations.

Par mesure de sécurité, les taux de chlore ont été augmentés. Si vous décelez un goût de chlore, mettez une carafe ouverte au réfrigérateur pendant quelques heures pour l'éliminer.

Si la saveur ou la couleur est inhabituelle, signalez-le à votre distributeur d'eau. (Voir facture)

BACTERIOLOGIE

Micro-organismes indicateurs d'une éventuelle contamination des eaux par des bactéries pathogènes. Limite de qualité : Absence exigée.

EAU D'EXCELLENTE QUALITÉ BACTÉRIOLOGIQUE

Tous les prélèvements sont conformes.

NITRATES

Éléments provenant principalement de l'agriculture, des rejets industriels et domestiques. Limite de qualité : ne pas dépasser 50 mg/L.

EAU CONFORME A LA LIMITE DE QUALITÉ, CONTENANT PEU DE NITRATES

Moyenne : 18,7 mg/L Maximum : 27,4 mg/L

DURETÉ

Teneur en calcium et en magnésium dans l'eau. La dureté s'exprime en degré français (°f). Il n'y a pas de limite de qualité.

EAU CALCAIRE

Une eau calcaire n'a aucune incidence sur la santé

Moyenne : 26,4 °f Maximum : 31 °f

FLUOR

Oligo-élément naturellement présent dans le sol et dans l'eau. Limite de qualité : ne pas dépasser 1,5 mg/L.

EAU CONFORME A LA LIMITE DE QUALITÉ, TRÈS PEU FLUORÉE

Moyenne : 0,18 mg/L Maximum : 0,28 mg/L

Le fluor a un rôle efficace pour prévenir l'apparition des caries. Toutefois, avant d'envisager un apport complémentaire en fluor (comprimés,...) chez l'enfant, il convient de consulter un professionnel de santé

PESTICIDES

Substances chimiques utilisées pour protéger les cultures ou pour désherber. Dans ce document, la qualité de l'eau est donnée selon l'appartenance à l'une des quatre classes d'exposition annuelle de la population aux teneurs en pesticides : C, NC0, NC1 ou NC2

EAU CONFORME A LA LIMITE DE QUALITÉ C

Maximum : 0,07 µg/L (AMPA).

Nombre de prélèvements : 24

Classe C = Conforme.

La teneur n'a jamais dépassé 0,1 micro gramme par litre

AVIS SANITAIRE GLOBAL

L'eau distribuée en 2014 a été conforme aux limites de qualité réglementaires fixées pour les paramètres bactériologiques et physico-chimiques analysés (pesticides, fluor, nitrates, aluminium...).

Agence Régionale de Santé d'Ile-de-France
Délégation territoriale adjointe
de Seine-Saint-Denis

Marion CINALLI

A.V.4. Evacuation des eaux usées

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

Evacuation des eaux usées

L'établissement utilise un bac à graisse placé sous la plonge. Le bac est vidé tous les deux jours après la plonge.

La graisse récupérée est prise lors de la collecte des huiles usagées ce qui permet sa valorisation.

Le bac à graisse est nettoyé tous les mois et une vidange est effectuée une fois par an.

VI. La maîtrise des températures

A. Les bonnes pratiques d'hygiène

- I. **Le personnel**
 - 1. Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
 - 2. Hygiène du personnel
 - 3. Tenue vestimentaire
 - 4. Etat de santé du personnel
- II. **Maintenance des équipements et du matériel**
 - 1. Maintenance des équipements
 - 2. Intervention sur équipement
- III. **Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production**
 - 1. Plan de nettoyage et de désinfection
 - 2. Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection
 - 3. Produits de nettoyage et de désinfection utilisés
 - 4. Décartonnage des matières premières
 - 5. Décontamination des végétaux
 - 6. Décongélation des denrées alimentaires
 - 7. Préparation des denrées alimentaires
 - 8. Cuisson des denrées alimentaires
 - 9. Conservation des denrées alimentaires
 - 10. Contrôles microbiologiques
- IV. **Le plan de lutte contre les nuisibles**
- V. **L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et l'évacuation des eaux résiduaires**
 - 1. Approvisionnement en eau
 - 2. Circuits d'arrivée d'eau de l'établissement
 - 3. Résultats annuels d'analyses de la qualité de l'eau
 - 4. Evacuation des eaux usées
- VI. **La maîtrise des températures**
 - 1. Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées
 - a. Registre de suivi des températures froides
 - 2. Enregistrement des températures de l'huile de friture
 - a. Registre de suivi de température de l'huile de friture
 - 3. Enregistrement des températures des plats produits
 - a. Registre de température des plats produits
- VII. **Contrôle à réception**
 - 1. Enregistrement du contrôle à réception
 - a. Registre de réception

B. Les principes HACCP

C. La traçabilité et la gestion des produits non-conformes

- I. **La Traçabilité**
 - 1. Les fournisseurs
 - a. Registre des fournisseurs
 - 2. Conservation des étiquettes sanitaires des produits
 - 3. Les préparations
 - a. Registre des préparations
 - 4. Apposition de nouvelles étiquettes
- II. **Gestion des produits non-conforme**
 - 1. Retrait du produit
 - 2. Rappel du produit
 - a. Affiche rappel du produit
 - 3. Réclamation client
 - a. Fiche réclamation clientèle

A.VI.1. Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :

Référent à l'hygiène alimentaire :

Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées

Qui ?	Le personnel
Quand ?	Au début et à la fin du service.
Avec quoi ?	<ul style="list-style-type: none">❖ Thermomètre❖ Fiche « A.VI.1.a Registre de suivi des températures froides »
Comment ?	<ol style="list-style-type: none">1. Ouvrir l'enceinte.2. Relever la température.3. Fermer l'enceinte.4. Remplir la fiche « A.VI.1.a Registre de suivi des températures froides ».

Registre de suivi des températures froides

Meuble : Mois de :

Jour	températures																				Visa
		- 24	- 22	- 20	- 18	- 16	- 14	- 12	- 10	- 8	- 6	- 4	- 2	0	2	4	6	8	10	12	
1 ^{er}	matin																				
	soir																				
2	matin																				
	soir																				
3	matin																				
	soir																				
4	matin																				
	soir																				
5	matin																				
	soir																				
6	matin																				
	soir																				
7	matin																				
	soir																				
8	matin																				
	soir																				
9	matin																				
	soir																				
10	matin																				
	soir																				
11	matin																				
	soir																				
12	matin																				
	soir																				
13	matin																				
	soir																				
14	matin																				
	soir																				
15	matin																				
	soir																				
16	matin																				
	soir																				

Danger

 risque de prolifération
bactérienne

Danger

 risque de
prolifération
bactérienne

Registre de suivi des températures froides

Meuble : Mois de :

Jour	températures																				Visa
		- 24	- 22	- 20	- 18	- 16	- 14	- 12	- 10	- 8	- 6	- 4	- 2	0	2	4	6	8	10	12	
17	matin																				
	soir																				
18	matin																				
	soir																				
19	matin																				
	soir																				
20	matin																				
	soir																				
21	matin																				
	soir																				
22	matin																				
	soir																				
23	matin																				
	soir																				
24	matin																				
	soir																				
25	matin																				
	soir																				
26	matin																				
	soir																				
27	matin																				
	soir																				
28	matin																				
	soir																				
29	matin																				
	soir																				
30	matin																				
	soir																				
31	matin																				
	soir																				

Danger

 risque de prolifération
bactérienne

Danger

 risque de
prolifération
bactérienne

A.VI.2. Enregistrement des températures de l'huile de friture

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :

Référent à l'hygiène alimentaire :



Enregistrement des températures-qualité de l'huile de friture

Qui ?	Le personnel
Quand ?	Au début et à la fin du service
Avec quoi ?	<ul style="list-style-type: none">❖ Thermomètre❖ Dispositif de contrôle de la qualité de l'huile❖ Fiche « A.VI.2.a registre de température-qualité de l'huile »
Comment ?	<ol style="list-style-type: none">1. Chauffer la friteuse.2. Relever la température et tester la qualité.3. Remplir la fiche « A.VI.2.a registre de température-qualité de l'huile ».

A.VI.3. Enregistrement des températures des plats produits

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :

Référent à l'hygiène alimentaire :

Enregistrement des températures des plats produits

Qui ?	Le personnel
Quand ?	Suite à la cuisson des plats
Avec quoi ?	<ul style="list-style-type: none">❖ Thermomètre❖ Fiche registre de suivi des températures des plats produits
Comment ?	<ol style="list-style-type: none">1. Prendre la température à cœur d'un plat.2. Remplir la fiche enregistrement des températures des plats produits

A.VI.3.a. Registre de suivi de température des plats produits

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :

Référent à l'hygiène alimentaire :

Registre de suivi de température des plats produits

Etat	Date	Heure	Température	Nom de la personne

VII. Contrôle à la réception

A. Les bonnes pratiques d'hygiène

- I. **Le personnel**
 - 1. Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
 - 2. Hygiène du personnel
 - 3. Tenue vestimentaire
 - 4. Etat de santé du personnel
- II. **Maintenance des équipements et du matériel**
 - 1. Maintenance des équipements
 - 2. Intervention sur équipement
- III. **Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production**
 - 1. Plan de nettoyage et de désinfection
 - 2. Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection
 - 3. Produits de nettoyage et de désinfection utilisés
 - 4. Décartonnage des matières premières
 - 5. Décontamination des végétaux
 - 6. Décongélation des denrées alimentaires
 - 7. Préparation des denrées alimentaires
 - 8. Cuisson des denrées alimentaires
 - 9. Conservation des denrées alimentaires
 - 10. Contrôles microbiologiques
- IV. **Le plan de lutte contre les nuisibles**
- V. **L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et l'évacuation des eaux résiduaires**
 - 1. Approvisionnement en eau
 - 2. Circuits d'arrivée d'eau de l'établissement
 - 3. Résultats annuels d'analyses de la qualité de l'eau
 - 4. Evacuation des eaux usées
- VI. **La maîtrise des températures**
 - 1. Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées
 - a. Registre de suivi des températures froides
 - 2. Enregistrement des températures de l'huile de friture
 - a. Registre de suivi de température de l'huile de friture
 - 3. Enregistrement des températures des plats produits
 - a. Registre de température des plats produits
- VII. **Contrôle à réception**
 - 1. Enregistrement du contrôle à réception
 - a. Registre de réception

B. Les principes HACCP

C. La traçabilité et la gestion des produits non-conformes

- I. **La Traçabilité**
 - 1. Les fournisseurs
 - a. Registre des fournisseurs
 - 2. Conservation des étiquettes sanitaires des produits
 - 3. Les préparations
 - a. Registre des préparations
 - 4. Apposition de nouvelles étiquettes
- II. **Gestion des produits non-conforme**
 - 1. Retrait du produit
 - 2. Rappel du produit
 - a. Affiche rappel du produit
 - 3. Réclamation client
 - a. Fiche réclamation clientèle

A.VII.1 Enregistrement du contrôle à réception

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



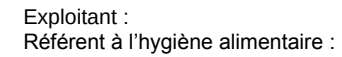
Exploitant :

Référent à l'hygiène alimentaire :

Enregistrement du contrôle à réception

Qui ?	Tout le personnel
Quand ?	❖ A chaque livraison par les fournisseurs
Avec quoi ?	Fiche « A.VII.1.a Registre de réception »
Comment	Remplir la fiche « A.VII.1.a Registre de réception ».

Version : 1

[illegible]

B. LES PRINCIPES

HACCP

Les principes HACCP

Un peu d'histoire...

Le système HACCP « Hazard Analysis Critical Control Point » a été développé dans les années 60 par la NASA. Ce système permettait d'assurer la sécurité sanitaire des aliments pour les astronautes au cours de leurs missions. Au fil des années, cette méthode est devenue **obligatoire** dans le milieu agroalimentaire.

Quel est l'objectif de ce système ?

Le **1^{er} objectif de cette méthode est d'assurer la salubrité des aliments afin de préserver la santé des consommateurs**. Ainsi, il est nécessaire d'établir à certaines étapes de la production des mesures de surveillance pour maîtriser les dangers présents lors de la préparation des denrées alimentaires.

De quoi le système HACCP est-il composé ?

Ce système est composé de 7 principes :

1. Analyse des dangers : il faut faire une liste de tous les dangers physiques, chimiques et microbiologiques qui peuvent être présents lors de la manipulation des denrées alimentaires (*Listeria monocytogenes*, *Samonella*, verre, bois, phtalate, dioxines...);

Un ccp est le stade auquel la surveillance est essentielle et doit être exercée.

2. Détermination des CCP (Critical Control Point) : Mettre en place un système de surveillance pour prévenir ou éliminer les dangers ;

Une limite critique est un critère séparant un aliment sain d'un aliment malsain.

Une mesure corrective est une action visant à éliminer une non-conformité.

3. Etablir des limites critiques pour chaque CCP : Fixer un niveau de seuil limite à ne pas dépasser ;

4. Etablir un système de surveillance pour chaque CCP : Mettre en place des procédures de surveillance (plan de nettoyage et de désinfection, analyse des surfaces...);

5. Etablir des mesures correctives : Mettre en place des procédures en cas de problèmes rencontrés lors de la fabrication, de la livraison ou encore suite à la réclamation d'un client;



6. Etablir des procédures de vérification : Mettre en place des procédures d'auto-contrôles (enregistrement température, nettoyage...) et établir la fréquence de ces auto-contrôles (journalier, hebdomadaire...);

7. **Etablir un système d'enregistrement et de documentation** : Conserver toutes les informations qui prouvent que le système HACCP est mis en place (procédures, enregistrement, étiquettes sanitaires, contrôles officiels...).

Comment fonctionne la méthode HACCP ?

Par exemple : L'étape de réception de la viande

Le fournisseur livre la viande à 9h du matin chaque lundi et jeudi. En général, je prends la viande, la range dans la chambre froide et signe le bon de livraison.

1-Cette action présente-t-elle un danger pour la viande ?

Oui : la viande peut être contaminée si elle n'est pas emballée correctement et si la température du transport n'est pas bonne.

Donc la réception de la viande est une étape à contrôler.

2-Quel est le moyen de contrôler si la viande est toujours bonne à la consommation au moment de cette étape ?

Je regarde si le camion est propre

Je regarde si la viande est bien emballée et son aspect

Je regarde l'étiquette de la viande

Je vérifie la température de la viande

Si tous ces points de contrôles sont bons, la viande est bonne pour la consommation.

3-Quelle est la correction à apportée pour cette étape ?

Si l'un des points de contrôle n'est pas bon, cela implique que la viande est peut être contaminée, elle n'est donc pas bonne à la consommation.

Dans ce cas la correction est : je n'accepte pas la viande, le livreur repart avec et je remplis un bon de livraison en mettant des réserves et le refus du produit.

Donc la viande qui n'est pas consommable repart chez le fournisseur et je ne donne pas de produits dangereux à mes clients.

Pour aller plus loin

La réglementation relative à la méthode HACCP

- Règlement (CE) 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires annexe II et article 5
- Arrêté modifié du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale annexe II

C. LA TRACABILITE ET LA GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES

I. La traçabilité

A. Les bonnes pratiques d'hygiène

- I. **Le personnel**
 1. Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
 2. Hygiène du personnel
 3. Tenue vestimentaire
 4. Etat de santé du personnel
- II. **Maintenance des équipements et du matériel**
 1. Maintenance des équipements
 2. Intervention sur équipement
- III. **Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production**
 1. Plan de nettoyage et de désinfection
 2. Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection
 3. Produits de nettoyage et de désinfection utilisés
 4. Décartonnage des matières premières
 5. Décontamination des végétaux
 6. Décongélation des denrées alimentaires
 7. Préparation des denrées alimentaires
 8. Cuisson des denrées alimentaires
 9. Conservation des denrées alimentaires
 10. Contrôles microbiologiques
- IV. **Le plan de lutte contre les nuisibles**
- V. **L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et l'évacuation des eaux résiduelles**
 1. Approvisionnement en eau
 2. Circuits d'arrivée d'eau de l'établissement
 3. Résultats annuels d'analyses de la qualité de l'eau
 4. Evacuation des eaux usées
- VI. **La maîtrise des températures**
 1. Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées
 - a. Registre de suivi des températures froides
 2. Enregistrement des températures de l'huile de friture
 - a. Registre de suivi de température de l'huile de friture
 3. Enregistrement des températures des plats produits
 - a. Registre de température des plats produits
- VII. **Contrôle à réception**
 1. Enregistrement du contrôle à réception
 - a. Registre de réception

B. Les principes HACCP

C. La traçabilité et la gestion des produits non-conformes

- I. **La Traçabilité**
 1. Les fournisseurs
 - a. Registre des fournisseurs
 2. Conservation des étiquettes sanitaires des produits
 3. Les préparations
 - a. Registre des préparations
 4. Apposition de nouvelles étiquettes
- II. **Gestion des produits non-conforme**
 1. Retrait du produit
 2. Rappel du produit
 - a. Affiche rappel du produit
 3. Réclamation client
 - a. Fiche réclamation clientèle

C.I.1 Les fournisseurs

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :

Référent à l'hygiène alimentaire :

Les fournisseurs

Qui ?	L'exploitant.
Quand ?	A chaque changement de fournisseur.
Avec quoi ?	❖ Fiche « C.I.1.a Registre des fournisseurs »
Comment ?	Remplir la fiche « C.I.1.a Registre des fournisseurs ».

C.I.1.a Registre des fournisseurs

Exploitant :
Date de création : 13/05/2015
Date de révision :
Version : 1



Exploitant :

Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

Registre des fournisseurs

Nom	Coordonnées (adresse, numéro de téléphone)	Type de produit	N° d'agrément

Conservation des étiquettes sanitaires

Qui ?	Le personnel
Quand ?	Avant l'utilisation de toute denrée alimentaire.
Avec quoi ?	<ul style="list-style-type: none">❖ Ciseaux❖ Porte-vues traçabilité❖ Etiquette sanitaire vierge
Comment ?	<ol style="list-style-type: none">1. Découper l'étiquette sanitaire sur le produit. Si cela n'est pas possible, reporter les informations concernant la traçabilité sur une étiquette sanitaire vierge.2. Ranger l'étiquette dans le porte-vues de la semaine correspondante.

C.I.3 Les préparations

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :

Référent à l'hygiène alimentaire :

Les préparations

Qui ?	Le personnel
Quand ?	A chaque préparation.
Avec quoi ?	❖ Fiche « C.I.3.a Registre des préparations »
Comment ?	Remplir la fiche « C.I.3.a Registre des préparations ».

Il faut ajouter les recettes des plats préparés.

C.I.3.a Registre des préparations

Exploitant :
Date de création : 13/05/2015
Date de révision :
Version : 1



Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

Registre des préparations

Date de préparation	Nom du plat	Ingrédients	N° de Lot	Date Limite de Consommation
				-3 jours -24h produits très périssables

C.I.4. Apposition de nouvelles étiquettes

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

Apposition de nouvelles étiquettes

Qui ?	Le personnel
Quand ?	Suite à l'ouverture d'un produit, à la préparation d'un plat.
Avec quoi ?	<ul style="list-style-type: none">❖ Etiquette alimentaire vierge❖ Ciseaux
Comment ?	<ol style="list-style-type: none">1. Découper une étiquette alimentaire vierge.2. Ecrire le nom du produit.3. Ecrire la date d'ouverture du produit.4. Ecrire la nouvelle DLC si changement.5. Coller l'étiquette sur le produit.

II. Gestion des produits non-conformes

A. Les bonnes pratiques d'hygiène

- I. **Le personnel**
 1. Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
 2. Hygiène du personnel
 3. Tenue vestimentaire
 4. Etat de santé du personnel
- II. **Maintenance des équipements et du matériel**
 1. Maintenance des équipements
 2. Intervention sur équipement
- III. **Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production**
 1. Plan de nettoyage et de désinfection
 2. Enregistrement du plan de nettoyage et de désinfection
 3. Produits de nettoyage et de désinfection utilisés
 4. Décartonnage des matières premières
 5. Décontamination des végétaux
 6. Décongélation des denrées alimentaires
 7. Préparation des denrées alimentaires
 8. Cuisson des denrées alimentaires
 9. Conservation des denrées alimentaires
 10. Contrôles microbiologiques
- IV. **Le plan de lutte contre les nuisibles**
- V. **L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et l'évacuation des eaux résiduaires**
 1. Approvisionnement en eau
 2. Circuits d'arrivée d'eau de l'établissement
 3. Résultats annuels d'analyses de la qualité de l'eau
 4. Evacuation des eaux usées
- VI. **La maîtrise des températures**
 1. Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées
 - a. Registre de suivi des températures froides
 2. Enregistrement des températures de l'huile de friture
 - a. Registre de suivi de température de l'huile de friture
 3. Enregistrement des températures des plats produits
 - a. Registre de température des plats produits
- VII. **Contrôle à réception**
 1. Enregistrement du contrôle à réception
 - a. Registre de réception

B. Les principes HACCP

C. La traçabilité et la gestion des produits non-conformes

- I. **La Traçabilité**
 1. Les fournisseurs
 - a. Registre des fournisseurs
 2. Conservation des étiquettes sanitaires des produits
 3. Les préparations
 - a. Registre des préparations
 4. Apposition de nouvelles étiquettes
- II. **Gestion des produits non-conforme**
 1. Retrait du produit
 2. Rappel du produit
 - a. Affiche rappel du produit
 3. Réclamation client
 - a. Fiche réclamation clientèle

C.II.1. Retrait du produit

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :

Référent à l'hygiène alimentaire :

Retrait du produit

Qui ?	Le personnel
Quand ?	Livraison : température du camion et/ou de la denrée non conforme, denrée alimentaire abîmée, DLC ou DDM dépassée. Pendant le service : Température non-conforme, qualité organoleptique altérée.
Avec quoi ?	❖ Etiquette sanitaire vierge
Comment ?	Cas 1 : Livraison 1. Refuser le(s) produit(s). Cas 2 : Pendant le service 1. Identifier clairement le(s) plat(s) et écrire sur le(s) produit(s) « RETRAIT DU PRODUIT ». 2. Stocker le produit dans la zone de stockage prévue à cet effet. 3. Informer le gérant et tout le personnel sur la procédure en cours.

Rappel du produit

Qui ?	L'exploitant
Quand ?	Suite à une anomalie sur un(des) plat(s) préparé(s).
Avec quoi ?	<ul style="list-style-type: none">❖ Etiquette vierge❖ Fiche « C.II.2.a rappel du produit »
Comment ?	<ol style="list-style-type: none">1. Prendre une étiquette vierge et écrire « IMPROPRE A LA CONSOMMATION » sur le(s) produit(s) restant suspecté(s).2. Conserver le(s) produit(s) dans l'enceinte prévue à cet effet.3. Coller l'affiche rappel du produit C.II.2.a à l'entrée de l'établissement.4. Informer la clientèle sur la procédure en cours.

Rappel de produit

Par mesure de précaution, le fournisseur
procède au rappel de suite à la
possible contamination microbiologique du produit. Ce
produit a été utilisé lors de l'élaboration de.....

Nom du plat :
Numéro de lot(s) :
Date de préparation :
DLC :

Les lots concernés ont été retirés de la vente.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez
contacter le fournisseur :

Nom :
Adresse :

N° Tél. :

Nous vous prions de bien vouloir nous excuser pour la
gêne occasionnée.

C.II.3. Réclamation clientèle

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :
Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

3. Réclamation clientèle

Qui ?	Tout le personnel
Quand ?	Dès que nécessaire.
Avec quoi ?	❖ « C.II.3.a Fiche réclamation clientèle »
Comment ?	<ol style="list-style-type: none">1. Remplir la fiche C.II.a. réclamation clientèle.2. Récolter le maximum d'informations concernant la plainte du client.

C.II.3.a. Réclamation clientèle

Date de création : 13/05/2015

Date de révision :

Version : 1



Exploitant :

Réfèrent à l'hygiène alimentaire :

3.a. Réclamation clientèle

Coordonnées du client	
Nom	
Adresse	
Téléphone	
Mail	

Information sur le produit	
Nom	
Composition	
DLC	
Numéro de lot	
Quantité	

Réclamation	
Objet de la réclamation	
Date et heure d'achat	
Conditions de transport	
Conditions de conservation	
Date et heure de consommation	
Nombre de personne ayant consommé le produit	
Nombre de personnes malades	
Date de début des symptômes	
Description des symptômes	
Durée des symptômes	